IL CUOCO IN VILLA,

OVVERO MODO FACILE, E FRUGALE

DI CUCINARE ALCUNE VIVANDE USUALI

IN VERSI SCIOLTI

DESCRITTO

DA GIO: FRANCESCO UPEZZINGHI

PATRIZIO PISANO

ALL' ILLUSTRISS. SIG. MARCHESE SENATORE

GUIDO ANTONIO

BARBAZZA.



IN URBINO M.DCC.XIX.

Nella Stamperia Camerale. *Con Licenza de' Superiori.*

AL SIGNOR MARCHESE SENATORE

GUIDO ANTONIO BARBAZZA

SUO AMICO CARISSIMO

GIO: FRANCESCO UPEZZINGHI.



Ovendo questo mio Cuoco nato, ed allevato in villa per le instanze di molti amici miei comparire a far mostra della sua industria in Parnaso, ed ivi per avventura imbandire un sontuoso stravizio al delicatissimo Palato de' Poeti, egli si trova, Signor Marchese Amatissimo, molto confuso, non assicurandosi di potere così agevolmente

incontrare il genio delle Muse, come quello incontrò delle nostre Villeggianti, alle quali si contentava di privatamente servire. Ma io lo sono andato confortando dicendogli, di raccomandarlo alla vostra da me tanto stimata protezione, onde egli potrà sperare scorta, ed introduzione a quel maestoso Consesso, se non schermo, e riparo da denti di coloro, che sendo per lo più famelici, e meschini di poetiche vivande, soffriranno forse mal volentieri, che egli vada ad impinguare i cigni di Parnaso, e mille insidie al misero tenderanno. E siccome Platone impetrò grazie, e favori ad Eschine presso Dionisio ponendogli in considerazione, che se egli non averebbe lasciato andare impunito alcuno, che per nuocergli fosse di lontan paese in sua Corte venuto ancorche per mancanza di tempo, ed occasione il suo mal talento non avesse eseguito; Così non doveva lasciare andare senza premio Eschino, il quale si era messo a navigare lungi dalla sua Patria, e ad approdare in Sicilia per fare co' suoi insegnamenti Dionisio migliore in Filosofia; Quantunque egli per mancanza d'apertura non avesse potuto il suo buon animo porre in opera. Altretanto mi giova sperare, che siate voi per interessarvi a prò di questa mia poetica creatura, insinuando amorevolmente, ove bisogni, che se ella non potè per mancanza d'abilità por-

tare

care altrui giovamento il buon animo, con cui la fà comparire non senza premio di gradimento, e molto meno in ira, e dispetto debba aversi. Quella introduzione adunque, che dall' amorevolezza, e gentilezza di quelle Dame, alle quali non fù il suo servizio affatto discaro, non potrebbe così agevolmente sperare (avvegna che rade sieno quelle, che a salire l'erto giogo di Parnaso s'attentino) spera cortesemente da voi Gentilissimo Signor Marchese, che al generoso desiderio avete forze corrispondenti, onde a voi di buona voglia lo mando, e vi offerisco con esso il mio cuore pieno di devozione al merito delle vostre sublimi prerogative.

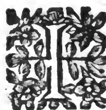
PRO

PROTESTA DELL' AUTORE.

SE troverai in questi miei Versi talora da me usati le voci Destino, e altre simiglianti, siccome gli Epiteti Divino, Beato, che ti paressero troppo arditi, sappi, che questi sono stati usati da me, per solo vezzo di Poesia, e per non allontanarmi dall' uso degl' illustri, e stimati Poeti, protestandomi io per altro, di non aver sentimenti, se non conformi a i dettami della S. Chiesa. E vivi felice.

RICETTA PROEMIALE.




N mezzo a Campi di Natura ardite
L'ali ſpiegando io vò per gli Elementi
Sceglie͂do in guiſa,e fabbricãdo un Miſto,
Che dolce ſembri ad un palato eletto.
Uſo la Terra, il Mare, e l'Aere, e il Foco
Per conſeguire il deſiato intento,
Il Quadrupede l'un, l'altro il Volatile
Mi dona, e l'ampio Mar Sogliole, e Ombrine.
Dal foco pur diſtruggitor vorace,
Forza, ed aita al mio biſogno traggo.
Ei di Cucina è mio Miniſtro, e Sguattero,
A lui conſegno le Vivande, e tolgole,
E ſcarſo l'uſo, e pien, come mi aggrada.
Or della fiamma il più bel fior ne colgo
Per roſolire i miei graditi Arroſti;
Or mi appiglio alla tepida Cinigia
Per iſtufar le mie care Mineſtre,

Or

Or nel vivo Carbone, or nella brace
Saggio l'accolgo, e prigioniero il rendo.
Ma chi potria cantando in dolci Versi
Narrar qual dalla Terra abbia alimento
Per appagare il mio nobil desire.
O' Terra comun Madre, a me parziale
Madre, poichè sopra il tuo verde seno
A me nascono i Frutti, e l'Erbe, e i Fiori
Ond' io Manicharetti, e Pappardelle,
E Salse ordisco, e preziosi Intingoli,
Con Zucchero, Limon, Cipolle, e Capperi,
Gelsomini, Scalogni, ed Vue passere,
Pesche Cotogne, Aceto, e Sapa, e Burro;
Immitator della Natura industre,
Che come già cantò * Vate sourano
Delizie delle Muse, e di Sofia.
Mentre con somma provvidenza, ed arte
Molti corpi tra loro Ovati, e Quadri,
E di ben mille altre figure, e mille
In più guise sagace ordina, e mesce,
D'Animai d'ogni specie orna la Terra
E d'ogn'opra gentil popola il Mondo.

---

* *A. M.*

Per

Per fare i Pasticcini di Latte, di Conserve, e di Carne.

COn larga mano aspergi
Il più bel fior di candida farina
D'acqua Rosa, o d'Arancio, o d'ambe insieme.
E maneggiando il morbidetto Intriso,
Lo disporrai in forma di Ciambella;
Dell'Vova fresche il vermigliuzzo Torlo
Dalla chiara dividi, e Burro, e Zucchero
Prendi, e rimescolando il tutto intridi.
Il Sal, che suol d'ogni sapor più strano
Farsi interpetre fido, onde senza esso
Dentro alla Corte dell'uman Palato
Appare ogni sapor mutolo, e sciocco;
E l'Elemento, a cui dee la Cucina
Obbligo tanto, io dico l'acqua amica
Del tutto, e delle cose antica Madre,
Ambe dalla tua pasta abbiano esiglio:
Or queste son le fila, onde s'ordisce
De Pasticcini tuoi la Tela industre;
Ma per darle opportuno ordine, e modo
Sbracciati, & or con chiusa, or con aperta
Man, schiaffi, e pugni alla tua Pasta mesci,
E fin che tu non l'ai dirotta, e doma

Non devi abbandonar sì dolce Impresa.
Abbia in pronto le forme, e leggiermente
L'ungi di fresco, e liquefatto Burro.
Osserva, che la Pasta al più non passi
L'altezza d'un Teston scarso, e rifrusto.
Accomodarla dei dentro le Forme
Quadre, Rotonde, Ovate; E fatto questo,
Pensar dourai di che maniera, e quale
Riempir le vorrai, di Carne, o Latte
Di Conserva di Cedro, Zucca, o Pesche,
Che in tutti questi modi posson farsi.
Se di Latte ai piacer di riempirgli,
Dello stesso tu prendi, e a proporzione
Mettivi dentro Torli d'Vovo, e Zucchero;
E la dose sarà tre Torli d'Vovo,
E quattro Once di Zucchero finissimo,
In un Quartuccio di nevoso Latte.
Rotti, e sbattuti, che saranno i Torli,
Gli verserai nel Latte corredato
Di sua Noce Moscada, e poche gocciole
D'acqua odorosa; e sta molto guardingo,
E molto parcamente usa l'Essenze.
Più d'una volta in Pentole ben nette
Andrai versando, e riversando il Latte;
E quando ti parrà, che il tutto sia

Con

Con esso incorporato, empir tu dei
Le preparate forme; E questo basti
Per far di Latte i Pasticcini eletti.
Se di Conserva, il modo è breve; Il vano
Di qual Conserva più ti aggrada, e piace,
Empi, e sia pur di Cedro, o Zuccha, o Pesche
Fuor, che di Rose, molto più giovevoli
E salubri allo stomaco, e alla Testa
Di quel, che sien gustevoli al Palato:
Di Carne poi son più tediosi a farsi,
Ma la bontà di lor compensa il tedio:
Ogni sorte di Carne lessa, o arrosto
Potrà servire al tuo bisogno; E sappi,
Che di Cappon la polpa è assai migliore.
Pestar dunque dourai minutamente
Un pezzetto di Carne, e quella poi
Accomodarla in un Tegame, e porvi
Butirro, spezierie, Capperi, e l'Vua,
Che sendo passa, Passera si chiama;
Del Candito, Pinocchi, e trito Sedano,
Si come ancora di Limon la scorza,
Zucchero in quantità, Vin bianco, Aceto
Tanto, che serva a fare il tuo Composto,
Che si accosti al confin dell'agro, e dolce.
Quando poi tu vedrai mezze soffritte

Le ſupradette coſe, e che più toſto
L'umido dia nel poco, che nel molto,
Empi le Forme; E a tuo piacer potrai
O ricoprirle con l'iſteſſa paſta
O laſciarle ſcoperte,
Che in un modo, o nell'altro, che tu faccia
Si laſceran mangiare, e ſaran buoni.

Per fare una ſalſa ſopra le Beccaccie Arroſto.

MEntre io penſo inſegnarti un grato Intingolo
Sopra l'arroſto d'un'gentil Volatile,
T' avverto ancor, che tu ſegreto tengalo,
Onde chi il dee mangiar, mangi, e non ſappialo;
E dopo ch' ei l' aurà mangiato, diglielo,
Ch' Egli ti porgerà ſcongiuri, e ſuppliche,
Che glie lo mandi un'altra volta in Tavola;
Dove ſe tu glie lo faceſſi intendere,
Potreſti dare in qualche bocca ſcevera,
Che ti diceſſe, queſta ſalſa m'altera,
Non la poſſo ingozzar, mi rende nauſea,
La mi farebbe rivoltar lo ſtomaco;
E quì, beneche io non ſia Medico fiſico,
E da notar, che in tutte le noſtre opere
Sempre à gran parte l'impreſſion del Cerebro:

Sen-

Senza sudar Van soli i Cavalli in Coppia,
E soli van più lenti, e più si straccano,
Che aver Compagni alle fatighe, il tedio
Scema, e ne imprime al cuor gioja, e letizia;
E il Cacciator per Colli, e Monti ripidi
Segue la Lepre snella, e la Damma agile;
Della preda il desio l'invita, & ebrio
Lo rende sì, che dieci miglia, e dodici
Corre senza pensar, mentre ne' Portici
Co' i Cittadini un miglio sol lo macera;
Conchiudo adunque, che tu metti in opera
La mia Ricetta, e che lo scilinguagnolo
Ti leghi, e per allor faccia da Mutolo;
Accioche l'apprension fiele, ed assenzio
Sopra la Salsa tua non sparga, e mescoli,
Infilza in prima, e a foco lento gira
Le tue frolle Beccaccie, e sotto lor metti una Ghiotta, e dentro
Del Burro, acciochè egli si venga a fondere,
Per poter poi sovente unger con quello
L'Arrosto; Ne in pensier mai ti cadesse
Di sbuzzarle, che tutto il meglio allora
Perderebbe l'Intingolo, e la Salsa,
Or più, che queste si anderan cuocendo,
Più nella Ghiotta verseranno il Ventre,

Che il tutto incorporato in un col Burrò
Farà una tal qual Conpoſizione:
Aſſai gradita, e pellegrina; In tanto
Finche cotte non ſono,
Sempre ungendole andrai, ne ti ſcordare
Di ſalarle a ſuo tempo;
Quando poi ſaran cotte a perfezione
Metter tu devi in un Tegame l'umido,
Che rimaſto ſarà dentro la Ghiotta;
E al più ſei Acciughe ben lavate, e ſolide,
Altro Butirro freſco, e poca ſcorza
Di Limone, o di Cedro, che ſia fine;
Noce Moſcada in chiocca, e del Vin bianco
Con parſimonia, e molto
Dell'agro di Limone; e tutto queſto
Bollir dourà finche non ſian disfatte
L'Acciughe. In queſto mentre
Aprirai per metà le tue Beccacce,
Non reſtandoti a far per compir l'opera,
Che di gettarvi ſopra il caldo Intingolo.

Per

Per fare una Mineſtra di Piſelli ſecchi paſſati per lo ſtaccio.

O' Degna pur, che con le bianche braccia
Giuno t'appreſti a Giove alta Mineſtra,
Soura d'ogn'altra di Piſelli, e degna,
Che per te ceſſi tra Marito, e Moglie
La lite omai di Ganimede, e d'Ebe;
Onde l'eſcluſa Giovinezza torni
A miniſtrar, ma un Calzoncin di Porpora
Si faccia, e ſe cadrà moſtri più bella;
E quel che più per me s'apprezza, e ſtima
Di voi, Donne gentil, degna Mineſtra;
Ma mentre a Ricettarvela m'accingo,
Sia voſtra cura di traſcerre in prima
La Miglior qualità di quei Piſelli
Secchi, che ſiano alla bell'opra acconci.
Quindi per legge univerſal v'avverto,
Che il Piſel più guſtoſo, e ſaporito
E quello, che produce il ſuolo Ingleſe,
E' che dell'Onde del Tamigi creſce.
Ma ſien pur d'Alemagna, o ſien di Francia,
Son di tutti i miglior ſempre i più Verdi,
E di tutti i peggior ſono i più gialli.
A cuocergli porrai con acqua, o ſia

Di

Di Cisterna, ò di Pozzo, ò di Fontana.
Purche con l'una, ò l'altra in ogni forma
Si riducano in pasta: e allor scolati
Gli passerai per Staccio, che sia fitto.
Della Cipolla trita, e molta Bietola
In pronto aurai soffritta nel Butirro;
Dell'acqua calda preparata al foco;
E volendo, che serva à Quattro, ò sei
La tua Minestra, metterai in un Pentolo
Tanta acqua calda, che possa servire
Al tuo bisogno; e di seguito vi versa
Il Burro, che à soffritte tutte insieme
La Bietola, e Cipolle, e de Piselli
La polpa già passata per lo Staccio.
Del Sale, e de Garofoli ben pesti
Tre grossi pizzicotti; e dè pezzetti
Di pane, che sia fine, & arrostito.
E per finirla aver devi avvertenza
Che la detta Minestra
Abbia un corpo aggiustato, è non sia liquida,
Che scorra dal Cucchiajo, mà vi resti
La sostanza; in tal modo
Verrà perfetta, e a questa
Sotto non vi si pon fette di pane.
E così posson farsi per tuo avviso

I Fa-

I Fagioli, e Lenticchie, e a mente tieni
Questa Ricetta, se onor sommo ai caro
Di riportar tutte le volte, e lode,
Quando in pensiero ti verrà di farla.

Per cucinare una Testa di Pesce Boldrò in Minestra.

O Nobili, odorose, e verdi Erbette
A voi ricorro nel mio gran bisogno,
A voi, che senza voi vano sarebbe
Il mio pensier, per far ciò che desio.
Per cucinare d'un Boldrò la Testa
Ti converrà farne una scelta assai
Copiosa, e grande, e più d'ogni altra cosa
Di Prezzemol fragrante, e verdi Bietole,
E il tutto insieme grossolanamente
Andrai trinciando, & in un gran Tegame
Alto di sponde con buon Olio dentro
Soffrigger le farai secondo il solito,
Con quattro Acciughe, e due Cipolle trite
Mettivi pur dell'Olio in ciocca, e quando
Saran mezze soffritte,
La Testa del Boldrò mettivi, e scorza
Di Cedro, o di Limon, Sal quanto basti;

Pepe con parſimonia, e Pere, e Mele
Ridotte in fette ben minute, e Funghi
O freſchi, o ſecchi, e avendo de Prugnoli
Saran migliori, che i Pioppini, e gli Vovoli:
A queſto qual ſi ſia brodo, od Intingolo
Delle noſtre Colline
L' Vua più ſaporita
Dal Sol candita, e raſciugata in Forno
Meglio s'addice aſſai, che di Levante
L' Vua di color nero, e aſſai minuta.
E la correderai di ſpezierie
Garofani, Cannella inſieme peſti,
E de' candidi figli,
Che in ſe racchiude la tenace Pina.
Un Bicchier di Vin bianco, e per riſpiarmo
Mezzo Bicchier potrai metter di Sapa,
La qual ti gioverà quanto lo Zucchero,
Con altre tanto di perfetto Agreſto.
Per lo ſpazio d'un quarto, e mezzo d'ora
Fà che bolla il Tegame, e d'otta, in otta
La Teſta volterai di ſotto in ſopra.
Abbi dell'acqua in pronto, che ſia calda,
E queſta aggiungi in abbondanza ancora
Per potere inzuppar nel Piatto il Pane
Per la detta Mineſtra, e più che bolle

Sen-

Senza fallo sarà più saporita.
Vi resta solo di sapere il modo
Di prepararla: Arrostirai le fette
Del Pane, e con bell'ordine in due suoli
Le disporrai nel Piatto, e con quell'Umido,
Che rimasto sarà nel tuo Tegame
Bagnandole tu andrai, fin che le dette
Rimangano affogate entro del brodo,
Mettendole a bollir sopra un Trepiede;
E quando a te parrà, che rilevate,
E gonfie sien dell'Umido bevuto,
Sopra vi stenderai tutte l'Erbuccie,
E in mezzo del Boldrò l'infranta Testa.
Or finalmente lasciala stufare,
E fà, che a poco, a poco il dolce brodo
Si venga a incorporar, finche rimanga
La tua Minestra poco men, che asciutta.
Quando tu la vorrai mandare in Tavola,
Tu vi potrai gettar Noce Moscada
Discretamente, e t'avvedrai ben presto,
Che poco avanzo tornerà in Cucina.

Per fare una Salsa di Gelsomini Salvatichi sopra il Pesce fritto, o sopra le Braciole di Castrato, o Vitella.

O Scrobinaso, e privo di giudizio
Colui, che fu il primiero a porre il nome
All' odoroso, e amabil Gelsomino
Di salvatico, e dargli infra la Plebe
Delle Piante selvaggie
Posto sì vergognoso, e uil cotanto;
Io venero il tuo odore, e la tua Pianta
Sol degna d' esser custodita, e posta
Per conforto, e Delizie degli Dei
Ne i Giardini Celesti; e a te ricorro
Or' nel mio gran bisogno, ond' io riceva
Il tuo pregiato, & odoroso ajuto.
Dunque per far del Gelsomin la Salsa,
Che ingiustamente vien detto Salvatico,
Cogli de' Gelsomini in larga copia,
E scelti i freschi solamente, e i puri
Da i passi, e dalle foglie, che sono intorno,
Gli pesterai di Marmo entro un' Mortajo,
Che sia ben netto, e senza odore alcuno,
Fin tanto, che saran ridotti in pasta.
In Pentolo novello, e invetriato

A stemperar porrai con fresco Burro
Quattro Acciughe, e distrutte, che saranno,
La pasta vi porrai de Gelsomini.
Dolce Cannella, Moscada, e Garofani
Ridotti in polve, e dell' Aceto forte,
Zucchero quanto ne chiede il bisogno,
Mostacciol raffinato, over Cantuccio;
Però tanto che serva a dargli il corpo
Aggiustato, che corra, e che sia fluido,
E per cavar dal Gelsomin l'odore
Tu vi porrai un granellin di Muschio
Quanto una mezza Veccia, che sia piccola,
Disfatto in polve anch' esso, e senza dubbio
Dalla tua Salsa senza muschio in vano
L'odor del Gelsomin ne spereresti;
Che il Muschio, e il Gelsomin genio, e concordia
Anno in se tal, che non si arriva a intendere.
Di Testo in vece, prendi un Foglio candido,
Per coprire il tuo Pentolo, e d' intorno
All'orlo andrai voltandolo, & avverti,
Che bolla a poco, a poco, a foco lento.
Quando, che a te parrà, che abbia bolito
Tanto, che basti, allegro, e francamente
Te ne potrai servir, con sicurezza
D'aver fatto una Salsa impareggiabile.

Per fare un Marinato sopra le Sogliole fritte, o altro Pesce fritto.

O Sopra tutti i Marinati degno,
Di comparire innanzi à Citerea,
Poichè so di sicuro,
Che presso al tuo sapore almo, e gradito
Perde di pregio assai l'Ambrosia, e il Nettare.
Se dunque adoperar vorrai con lode
Questa famosa, e nobile Ricetta,
Prender dourai dell' Aceto forte,
E fà, ch'egli sia bianco, e non già rosso.
Garofani non pochi in polve fatti,
Zucchero in forma tal, che abbia possanza
In parte raddolcire il tuo Compolto;
Quattro, o sei Foglie della Pianta in Pindo
Celebrata dal Coro de' Poeti,
In cui Dafne cangiossi,
Per isfuggir d'Apollo i dolci amplessi.
Mostrati generoso, e liberale
Nel porvi de' Pinocchi, & Vue passere,
Del Sal quanto bisogna, e tienti a mente,
Che il Sal della Cucina è l'Elemento.
Or quando giustamente aurà bollito,
Già s'intende in un Pentol, che sia vergine,

In pronto avrai del Cantuccio pesto
Ripassato per Staccio, che sia fitto,
Acciocche granelloso non ti resti;
Dentro ve ne porrai con discrezione
Sol tanto, che a ingrossare il marinato
Serva, e non più, che il troppo corpo solido
Gl'impedirebbe, che non fosse fluido.
E quando ti convien metterlo in Tavola,
Leva l'Allor, ch'all'or riesce inutile.
Se ai desio di Color, che il gusteranno
D'intender le diverse, e ancor contrarie
Opinion d'odore, e di sapore,
Avendo in se questa sacrata Pianta
D'odorosi composti un gruppo tale,
Che non si arriva a penetrarne il fondo,
Se non da Giove, o dal suo biondo Figlio.

Per fare i Piselli freschi in Fricassea.

TEneri più che latte, e più che brina
Prendi Piselli di Giardin, che come
Suole essere il Limon, sono i migliori.
E se tu brami fargli in Fricassea,
Vanno in prima lessati, e sta guardingo
Di levargli dal foco immantinente,

Che

Che saran per bollire, acciocche verdi
Si mantengan, e non grinzosi, o pallidi
Divengan; Posti, che gli avrai nel Piatto,
Vi aggiungerai Butirro con Sale, e Pepe,
E sia tanto, che sforza,
Per render pieghe d'assapor voglie
De' tuoi Piselli asciutti;
E per compir con laude
L'opera tua, due Tordi sbatterai
D'Vova fresche con agro di Limone,
Che insieme incorporato co' i Piselli,
E poca dose di Noce Moscada,
Faranno una gentil Composizione
Da leggersi per tutte le Cucine.

Per fare la Mostarda di Senapa.

LA Mostarda di Senapa in più modi
Può farsi, tutti facili, e Spediti,
Il primo sarà quel, che or ti ricetto.
Pestata, che sarà ben bene la Senapa
E ridotta impalpabile, e passala
Per Staccio fine, e in Pentola pulita,
E che Vergine sia tu la porrai,
Mettendovi del Sale, & acqua in tanta,

Che

Che ſerva per ridurla affatto liquida.
Quindi un ferro, che ſia rovente ſmorzavi,
E dopo queſto immediatamente
Te ne potrai ſervir; Ma meglio aſſai
Sarà il giorno ſeguente, e queſta ſerve
Per molte Settimane, ne altra briga
T'arrecherà ſeccandoſi,
Che ſtemperarla con l'Aceto forte.
Molti per ferma opinion ſi credono,
Che queſta Salſa ſia poſſente Antidoto
Contro l'Apopleſia, che in terra ſdruccioli;
Ma queſte le cred'io paſtocchie, e frottole.
In altra forma ſi può fare, e forſe
Non farà la più ingrata, e diſpregievole:
Ponvi del Sale, e con dell'acqua tepida,
E Aceto vigoroſo, e poi maneggiala,
E rimaneggia finche venga fluida.
Queſta ſerve a chiamar tutte le Veneri
De tornaguſti ſopra il Leſſo inſipido
E a render l'appetito a un freddo Stomaco.

Per fare una Salſa di Senapa con i Cetrivoli ſopra una Lombata di Vitella arroſto overo un Coſcetto di Caſtrato.

UN bel Caneſtro di fiſcelle inteſto
Colmo di Cetrivol verdi, e ritorti
Mi diede il rozzo abitator degli Orti;
Quindi mi diſſe in venerandi accenti:
Prendi, che s' io dal Ciel non ebbi in vano
Preſago Spirto de futuri eventi
Da miei frutti trarrai nuovo ſapore,
Che a me fia gloria, e darà fama al Cuoco;
Or per far veritiero il ſuo preſagio
Scelta farai de più giovani, e teneri
Cetrivoli, e mondati, che gli aurai,
Ti converrà ridurgli in giuſte fette,
Poi ſeminarvi ſopra in abbondanza
Del Sale, accioche in abbondanza ancora
Verſin l'umido, che anno in ſe racchiuſo.
In queſto tempo girerà l'arroſto,
E in conſeguenza nella Ghiotta molto
Aurà colato del ſuo graſſo; Quindi
Dentro alla Ghiotta a cuocer gli porrai
Scolati, che ſaranno, e ben premuti.
Se unto ſarà l'Arroſto col Butirro,

Che al mio parer migliore è dello Strutto;
Tu porrai quattro Acciughe in un Tegame
A liquefarsi dentro alla materia,
Che per unger l'Arrosto ai messo in opera:
Soura la Giotta, e soura i Cetrivoli,
Le tue disfatte Acciughe verserai
Con dui grossi Cucchiar colmi di Senapa,
E d'Aceto un Bicchier, che non sia piccolo;
Della Noce Moscada in larga copia,
E fatto questo andrai tanto voltando,
E rivoltando i Cetrivolche al fine
Il tutto insieme incorporato resti.
Quando vorrai mandar l'Arrosto in Tavola
Soura vi verserai la detta Salsa,
E lodi eccelse, & Inni Ditirambici
A Priapo intonar tosto udirai,
Che piantò prima il Cetrivolo eletto,
Atto a destar nelle gelate Membra
Venere schiva, e bel desiodi prole.

Per fare sopra un Arrosto freddo di Vitella; o di Majale altra Salsa di Senapa.

NElla Mantega, o sia Butirro fresco
A sfriger tu porrai trite Cipolle

In modo tal, che poche
Ne molte ſien, ma guarda
Dare in quel mezzo, avendo già il tuo Arroſto,
O ſia reſiduo freddo di Majale
In pezzetti ridotto aſſai minuti
Gli metterai nella Padella, dove
Con le Cipolle inſieme farai sfriggere,
Ne altro, che pepe, e Sal dentro vi poni.
Parendoti, che ſien cotte a ragione
Le Cipolle, di Senapa un Cucchiajo
E d' Aceto, che i duri marmi ſpetri,
Ponvi un mezzo Bicchiero, e con un meſtolo
Andrai voltando, e rivoltando il tutto,
Finche per tutto penetri la Senapa.
E ſolamente quattro, o ſei girate,
Che tu dia alla Padella a fiamma ardente,
Sarà perfezionato il tuo Meſcuglio.
Queſta ſarà Vivanda formidabile,
Che mette in fuga nel ſolo guſtarla
L' Inapetenza, e ſe ti piace, rendine
Le grazie, e il Merto al buon RUBERTO EROE
De' Cuochi, e di Parigi alto Splendore,
Alla morte di cui dannoſa, e acerrima
A' Ghiotti, alle Cuccine alto eſterminio,
Pianſe la Terra, e il Ciel, pianſer le Stelle
E pianſero i Tegami, e le Scodelle.

Per

Per fare una sfogliata di Pere, & altre Frutte.

DEntro a un Tegame invetriato, e netto
Quando mondate aurai le dolce Pere,
Sien Chiaraville, Bergamotte, o Spine
Campanelle, Garofane, od Angeliche,
Affetacele dentro sottilmente,
Del Burro aggiungi, e del Cedro candito
Anch'ei ridotto in fette minutissime,
Raffinata Canella, & Vua passera,
E della dolce, e candida midolla,
Che racchiudono in lor l'Indiche Canne;
E il tutto annaffia con quel Vin, che prende
Il nome dalla dotta, e saggia Grecia,
O del Bianco nostral, che Bacco nutre
Sù i Colli d'Artimino, e di Narcetri.
Mettilo al fuoco, e mentre bolle in tanto
La pasta tu prepara per gli sfogli.
Prendi farina riposata, e sfiorala,
E sol con l'acqua senza Sale impastala,
E quando a te parrà, che alle tue voglie
A correre, e distendersi sia pronta
Senza far crepature; su la Teglia
Adatterai il primo sfoglio, e il primo
Farlo dourai più material degl'altri,

Con-

Convienti avere in pronto un Tegamino
Di liquefatto Burro, & un mazzetto
Di poche penne a tale offizio eletto.
Non occorre cred'io, ch'ora ti accenni,
Che unger dourai la detta Teglia, avvenga,
Che questa cosa sia nota a ogni Fante:
Allo sfoglio disteso, e a tutti gl'altri
Sfogli, che andrai facendo alla sfogliata,
Cortese esser dourai di Burro, ungendoli
Soavemente, e se ai desio comporla
A più d'un Suol, ti converrà disporre
Delle pere il Composto in bella forma
Assegnando il suo sfoglio ad ogni Suolo.
E acciocche resti l'opra tua compita,
Ne stenderai sù l'ultimo almen quattro,
E con la punta d'un Cultel rovente
Con bel modo, e disegno andrai sfregiandola
Che fregja lei saran per esser bella.
Tener tu dei questo prescritto stile
Piacendoti di farla d'Vua Spina,
Bisciole, Pesche, Amarasche, e Susine,
Sol che abbia cura in far levare i Noccioli
Alle tue Frutte, e disossarle in tutto.
Abbia or la prima, e l'ultima premura,
Che a ragion venga cotta, e che il di sopra

Sia

Sia del color dell' Ambra, e pallido Oro;
Smaltandola con Zucchero d'argento
Quando sarà per comparire in Tavola.

Per fare un Pasticcio di Pesce.

POche Erbette odorose,
E assai men di Cipolla in un Tegame
Porrai con cinque, o quattro Acciughe almeno;
E quando nel buon Olio, o pur nel Burro
Saran soffritte, o sia Tinca, o Reina,
Di cui far voglia al tuo magro Pasticcio
Il ripieno, e le viscere soavi,
Tu la porrai dentro al Tegame, e quindi
Aggiungi lor per treno, e per corteggio
Del mostacciol polverizzato, e Capperi
Candito, Spezierie, Pioppini, o gl'ottimi
Prugnioli, & Vua passera, e Pinocchi,
Scorza di Cedro, o di Limon gentile;
Mezzo bicchier d'Aceto, & altrettanto
Vin bianco, e quanto basti dello Zucchero.
E se per sorte aurai di quelle Anguille
Nate tra i Sassi, e limpide acque, insieme
Ridotte in rocchi mettile col Pesce,
Che un sapore, una grazia incomparabile

Dà-

Daranno ſenza fallo al tuo compoſto:
In due modi la paſta far tu puoi,
O con l'Olio, o col Burro; ſe con l'Olio;
Di non mettervi, avverti Torli d'Vovo,
Che queſti lega fan col Burro ſolo.
E ſappi per tua regola, e governo,
Che la ſudetta Paſta
Non va sfogliata, ma debbe eſſer frolla
Al paragon di quella
De Paſticcin di Latte già deſcritti;
Fatta la Caſſa del Paſticcio; E queſta
Tonda tu la puoi fare, Ovata, o a Cuore
O un'altra qual ſi ſia forma, e figura;
Nel fondo vi porrai fette di Sorra,
E poche foglie della Pianta tanto
Riſpettata dal Fulmine, e da Febo;
Fette di Sorra ancor porrai di ſopra
Con tutte le reliquie del Tegame
Al Peſce mezzo cotto, alquanto Zucchero
Noce Moſcada amabile, e Cannella,
Che morde il labro, e fa dolce ſolletico,
Aceto forte, e Vin dolce altrettanto.
Ne ti rechi ſtupor, che di contrarj
Sapor mi vaglia a far le mie Vivande,
Perche il Saggio Ariſtotile, che vide

Un

Un giorno la Natura, mentre stavasi
Anelando col Capo in Terra fitto
Per far Pulci, e Pidocchi, e Bacarozzoli,
E impastar certi Funghi di Putredine;
Onde egli come Greco astuto, e pratico
Di Privazion, di Forma, e di Materia
Involò un Brano; e quindi a suoi Discepoli
Cortesemente ne imbandì la Tavola.
Dice, che il tutto è Figlio del Contrario;
E cosa senza lui non può mai nascere.

Per fare una Minestra di Riso senza umido.

GRanello per granel netta, e trasceglì
La Civaja gentil dell'Oriente
Amica tanto, onde il Pilao componsi,
E non di quel, che il nostro suol produce:
Granel, che non sia intiero abbia l'esiglio
Dalla tua scelta, e a più d'un'acqua lavalo:
In un Tegame invetriato, e fondo
E con acqua salata, e tiepidetta
Coprilo per l'appunto, e quando vedi,
Che d'umido scarseggia, altra acqua aggiungivi:
Ma con giudizio, acciochè venga cotto,
E rigonfiato, e non brodoso, ed acquido;

Se nella tua Dispensa ai Parmigiano,
Non te lo rispiarmar, dagli l'assalto;
E mancandoti questo, è necessario,
Che tu ti serva d'altro Cacio dolce,
E de nostrali al Volterrano appigliati.
Burro in gran copia, Zucchero, e Cannella
Dolce, ridotta in polvere minuta
Gettavi dentro, e tutte queste cose
Lascia ben bene incorporar nel Riso,
Il qual mentre maneggi ad ora, ad ora
Fa con tal diligenza, onde i granelli
Restino interi, e in pappa non si sfaccino.
Ultimamente io vo, che la Cannella,
Il Burro con lo Zucchero, ed il Cacio,
Col riso in guisa tal pur si addomestichi,
Che agl'Occhi sembri il Riso schietto, e solo
Il gusto goda le diverse tempre
Degl'incliti sapor, che ne risultano.

Per fare un Pesce Reina in Braciole.

QUalor ridotta in belle fette sia
La tua Reina, e in bianco lino asciutta,
Altro non ti bisogna far, che friggerla

In Burro, o in Olio Calcesano vergine,
Come suol farsi a gl' Avannotti, e a Crognioli.
Quando ella sarà fritta, e rosolita,
Sopra del Sal, che cuoce, e frizza gettavi,
E del liquido, in cui fritta l'aurai,
Colavi ancora, e Mostacciol vi mesci,
O sian di quei, che dà l'alma Partenope,
Oppur di quei, che con man pure, e candide
Le Vergini Vestal di Pisa impastano.
Del Burro in buona dose, e a tuo piacere
Accostandosi l'ora del mangiare
Lento foco porrai sotto del Piatto,
Affinche si distrugga dolcemente
Il Butirro, e si venga a incorporare
Dentro le tue Braciole, andando spesso
Rivoltandole; e fatto, che aurai questo,
Tu vi porrai ciò, ch'io ti accenno appresso.
Scorza tagliata più sottil che puoi
Di Limone, Vua passera, e Pinocchi,
Candito, Spezierie, Vin bianco, e Aceto,
Capperi, e Mosto, che per esser sapido,
Volgarmente da Noi Sapa si nomina.
Avverti, che l'Intingolo sudetto
Pecchi più nel dolcigno, che nell'acido,
E che abbia corpo, e sia denso, e non fluido,

Che ciò procederà da i Mostaccioli
Messi con abbondanza, o Parsimonia.

Per fare un Pezzo di Carne Pasticciata per mangiarla fredda.

AVendo un taglio di sei libbre in sette
Nella Coscia di Manzo, o di Vitella,
Avanti di lavarlo,
Percuoter lo dourai con un bastone,
E per Sanarlo dalle batticure,
Serviti dell' Aceto, e nell' Aceto
Fa, che sia confinato per tre Ore:
In questo mentre preparando andrai
De pezzi di Lardone,
Che grossi sieno almeno
Quanto il dito maggior della tua mano;
Passate l'ore destinate, a spremerlo
Ti porrai, & essendo bene asciutto,
Darai principio a lardellarlo in forma,
Che folti, e spessi, e che da banda, a banda
Restino, e passin del tuo lardo i pezzi.
Per bizzaria di quando in quando, ancora
Nasconder vi potrai qualche Garofano,
E stecchi di Cannella, che sia dolce;

Vi ſpargerai di ſopra e pepe, e ſale,
E ſpezierie, ſe amico ſei d'Aromati.
Queſto và cotto dentro l'acqua, oppure
Dentro il Vin bianco generoſo, e nobile;
E tanto il Vin, che l'acqua eſſer douranno
D'ugual porzion, purche ſol quattro dita
Sopra la Carne non avanzi l'umido;
Cuocer dovendo con metodo tale,
Che l'umido mancato, ella ſia cotta.
E forſe eguale a queſta unqua non ebbe
Sù le Menſe Latine altra Vivanda
Il famoſo Lucullo, e Mecenate.

Per accomodare una Lepre in Stufato.

DOnne leggiadre, e belle,
Orche per Voi ſono in faccenda, Donne
Di bel novo leggiadre, amate, e belle
Venite, e per breviſſimi momenti
In grazia i Cicisbei laſciate in Camera
A ragionar d'un bel Tontiglio, e diſpute
Far, ſe il Mimmè ſtia meglio, o il Battiloglio;
Piucche non fanno ſopra il Voto i Fiſici,
Nella povera mia linda Cucina;
Venite, che vedrete

Un

Un'Vecchio Amante cucinar per Voi
Una Vivanda, che più belle, e Vaghe
Mangiandone vi rende, e più gentili.
Scorticata, che sia la nostra Lepre,
Bisognerà tutta ridurla in pezzi
Assai modesti, e non sproporzionati,
Lavagli prima nell' Aceto forte,
Spremegli a tutta possa, e dentro un Pentolo
Pongli, e per pillotargli, o Lardo solido,
O Burro ancor quanto sei noci gettavi;
Del Sale, e della scorza di Limone
Del Pepe, de' Garofani, e Cannella,
E una Cipolla sottilmente trita.
Sopra un Trepiede a sfriggerla si ponga,
Che sotto non vi sia molto carbone,
E spesso, se bramate
Di rifritto non prenda, o d'altro Odore
Cattivo, converrà, che la voltiate,
Finche fuso non siasi, e incorporato
Il Burro con la Lepre onninamente.
Aurete in pronto de'le Noci peste,
E le Nocciole ancor saran migliori;
Un Mostacciolo in polvere ridotto,
E Capperi non pochi, & un Bicchiere
O d'Aceto Rosato, o d'altra sorte,

Accompagnato con un'altro appresso
Di Vin bianco, che sia dolce, e possente;
Zucchero, che bilanci
Tanto l'agro, che il dolce;
E allor potrete generose, e prodighe
Col fuoco dimostrarvi, accioche affinisi
Come l'Oro, e si purghi il vostro Intingolo.
Segreto assai recondito per rendere
Questo stufato à maraviglia egregio,
Allor ch'egli sarà presso, che cotto,
Fia di buon Rosoli quaranta gocciole,
Mangiatene, e se poi siete più belle,
Datene lode alla Cucina, e al Cuoco.

Per fare una Torta di Latte.

DEl candido alimento
Che l'Innocenti Pecorelle in seno
Serbano a figli lascivetti, oppure
Di quel, che gonfia le dorate Mamme
Alle Compagne de'superbi Tori,
Prendi, che questo, ed ogni latte è buono:
Se tu pigli un Boccal di Latte, ponvi
D'Vova otto Torli senza chiara, quali
Sien battuti ben prima, e ribattuti;

Di

Di Zucchero ben fine otto Oncie, e poche
Goccie d'acqua d'odore, o sia d' Aranci,
O sia di Gelsomin, Rose, o Giunchiglie,
Che di qualunque tu ti serva, io spero,
Che mai non ti farà vergogna alcuna;
Della Noce Moscada,
E della dolce odorosa Cannella
Ne Prodigo, ne Avar non ti mostrare.
Andrai versando d'uno in altro Pentolo,
Per molte volte il tuo Latte composto,
Accioche incorporati, e insinuati
Vengan col Latte i Torli d'Vova, e Zucchero.
Aurai in pronto un Pajol d' acqua bollente
E n'empirai una Pentola non piccola,
Ponendovi di sopra il Piatto, il quale
Ripieno già sarà del Latte; E intorno
Al fondo della Pentola del fuoco
Di carbon bene acceso in abbondanza
Vi disporrai, accioche l'acqua dentro
Vi bolla, e vi ribolla, e quando vedi,
Che il tuo Latte sarà quagliato alquanto
Copri il tuo Piatto allor con Testo, o Teglia,
E sopra d'essa il vivo fuoco stendi;
E molto converratti aver riguardo,
Che venga rosolita in modo tale,

Che

Che non prenda la bronza, ma che ſia
D'un color roſſo giallo tinto in Oro.
E in queſta forma ſenza tanta briga
Ti verrà fatta la Torta di Latte:
Queſta fredda ſi mangia, e ti aſſicuro,
Che di tutti i ſapori ella tien l'Ottimo.

Per fare un Peſce in fricaſſea.

S'Io ti diceſſi, che il Peſce marittimo
Di quel di Fiume, è più carnoſo, e ſapido,
Che quanto liſche à men, più il Cuoco gongola,
Tu mi riſponderesti, io ti ringrazio,
Che il darmi tal precetto, è omai ſuperfluo.
Dunque io tralaſcerò queſta notizia,
E ti dirò, che ſe il tuo Peſce è groſſo
Per farlo in fricaſſea l'affetti, e lavilo,
Poi lo raſciughi, e quando
Il Burro, che aurai meſſo in abbondanza
Nella Padella ſarà mezzo liquido,
Ponvelo dentro con bel mndo a friggere.
E caricandol leggiermente, ſubito
Di Sale, di Garofani, e di Pepe
Di buccia di Limone, e d'Erbe nobili,
Una Cipolla ſottilmente trita

Per far l'Opera tua perfetta aggiungivi;
Dell'Agro di Limone, o dell'Agresto
E del brodo di Pesce, e non avendolo,
Servir tu ti potrai dell'acqua tepida.
Avvertendoti ancor, che dell'Intingolo,
Che dentro alla Padella ai posto, lasci
Consumar la metà dalla baldoria.
Accomodata, che l'aurai nel piatto
Altro a far non ti resta, che grattare
Per di sopra con modo, e leggiadria
Della Noce Moscada; Onde traspira
Sapor, che ogn'altro accozza, orna, e rintegra.

Per fare in Fricassea i Peducci di Castrato.

LEssati, che saranno
Del Castrato i Peducci,
Dourai con diligenza disossargli,
E col solo Prezemolo, e Cipolle
O nel Burro, o Manteca, o nel Tegame,
O in Padella potrai mettergli a friggere,
Ne altro che Sale, e poche spezierie
Metter vi devi, e stà bene oculato,
Che non vengan ben fritti, e rosolati,
Che a tale effetto vi porrai del brodo,

Ac

Accioche ſempre friggan dentro all' Umido,
Di brodettargli ſia tua cura; Il modo
E queſto; Sbatterai due coppie d' Vova
Spremendovi dell' Agro di Limone,
E il tutto verſerai ſopra i Peducci;
Da quattro, o cinque volte andrai voltandogli,
E rivoltandogli, e ſenza altro incomodo,
Che dentro a un Piatto accomodargli, in Tavola
Gli proverai non men grati al Sapore,
Che ſani al perſonal, ſe di temperie
Sei gracil molto, oppur di rene debole.

Per fare un Bianco mangiare.

MOndate, che ſaranno le tue Mandorle,
E fà che queſte ſiano quattro Once almeno,
Con bando ineſorabile,
Che ſi partan da lor tutte le amare;
Dentro un Mortar di Marmo
Peſtate andranno, e ripeſtate, e quindi
In tanto tu l'andrai con acqua Roſa,
O d' Aranci ſpruzzando, o d'acqua pura;
E quando ti parrà, che ſien ben peſte,
V' aggiungerai mezzo Boccal di brodo,
Ove abbian già bollito quattro intieri

Garofani, e Cannella, e ſale aggiungivi,
Quanto vedrai, che il tuo biſogno chieggane.
Mancandoti le Mandorle per fare
Il Latte, potrai prender ſei Cucchiari
Di quello delle Capre, o delle Vacche.
Eſſer dee il brodo digraſſato, e tiepido,
Il qual dourà paſſar per Iſtamigna,
O per una Salvietta bianca, e groſſa.
Polpa di buon Cappone, o d'altra Carne
Due oncie ben battuta, e ſia ſpogliata
In tutto d'ogni pelle, e Cartilagine;
Immergi dentro al preparato liquido,
Accioche prenda il tuo bianco mangiare
Qualche forma di Corpo benche tenue;
Della Midolla quanto è groſſo un Vovo
Di Pan bianco tu aggiunger vi dourai,
Indi in Tegame invetriato, e nuovo
Verſato il Latte, che ai miſto col brodo
Due Limon di Giardin ſpremivi, e ſei
Oncie di Zuccher raffinato gettavi.
Al foco ardente di Carboni acceſi
Voltandolo, e girandolo anderai
Fin tanto, che a quagliarſi egli incominci.
Poi laſcialo poſar per breve pauſa,
Che quando ei preſo aurà calma, e riſtauro

Con

Con un Cucchiaro in man di terso Argento
Potrai voltarlo più soavemente,
E cavarne un tantin per far la prova,
S'ei si congela, perche allora è cotto.
Mettilo in varie formelline, oppure
Metti il tutto in un Piatto, che dirai,
Che il mio bianco mangiare, è buon mangiare.

Per fare una Vivanda assai gustosa col Fegato di Castrato.

SE di Castrato il Fegato ai desio
Far trà Manicaretti eccelso, e raro,
Affettar lo dourai, come io t'insegno,
Prendine un; che sia intero, e sano, e saldo
E sul Taglier non lo pestar sì fine,
Come se avessi a far delle Polpette,
Ma sia mezzo battuto, e messo in fonda
Scodella, o sia Tegame; In primo luogo
A proporzion vi metterai del Sale,
Quattro Vova, Spezierie con abbondanza,
Vue passere, Capperi, e Pinocchi,
Zucchero, Mostacciol, Candito, e alquanta
Pastariale, oppur bocca di Dama.
Le delizie degl'Orti inclite figlie

Di

Di Primavera preziose erbette,
Del Verno ad onta inaridite all'Ombra,
Un gentil lecco alla Vivanda porgono,
Pur che v'aggiunga quanto un guscio d'Vovo
Cape, di fresco, e saporoso Burro.
Il tutto con due mestoli puliti
Andrai movendo, e rivoltando in tanto,
Che resti insieme incorporato, e avverti,
Accioche venga morbida la Pasta,
Di mettervi del brodo con giudizio.
Preparata terrai nell'acqua tiepida
Di Castrato la Rete, e in quella il tuo
Ripieno metti, e con l'istessa avverti
Di ben fasciarlo, e farlo di figura
Di ammaccato Cilindro, e non Rotondo;
Ungendola con strutto per di sopra,
Con strutto similmente, oppur con Burro
A cuocer tu porrai dentro a un Tegame
Il tuo fagotto amabile, e gradito.
Quando sarà ben cotto; e rosolato
Poner lo debbi dentro un Piatto, e l'umido;
Che restato sarà dentro il Tegame,
Per dar l'ultima mano al tuo lavoro,
Sbatti, e ribatti insieme con due Pillole,
Non già di quelle Micidiali, & ostiche,

Che

Che a comun danno i Medici ricettano.
Ma ben di quelle, che innocenti, e candide
San partorir le querule Galline.

Per fare una Mineſtra di Capriccio.

UN bel tocco di Manzo, e di Vitella
Mezzo ſpicchio di Petto, e una Gallina,
O ſia Cappone, ovver graſſa Pollaſtra
Meſci, e fà brodo ſaporito, e buono.
Dentro vi metti una Cipolla intera,
E queſta ſia ben monda, e più Garofani
Racchiuda in Corpo, & una fetta comoda
Di Proſciutto, che ſia tra il graſſo, e maghero.
Una manciata di Pioppini, o Cocchi,
Se non ai de Prugniol, che ſon migliori.
In pronto del Prezemolo, e del Pane
Sottilmente affettato, e del formaggio
Fa d'avere in gran copia già grattato
O ſia di Parma, o di Volterra, che ambi
Saranno il caſo per lo tuo biſogno.
Devi dunque trinciare il tuo Prezemolo
Con negligenza, e in fondo al Piatto, e ſopra
Spargerlo di Formaggio in larga copia;
Di poi vi metterai di ſette un ſuolo,

E con

E con altro Prezemolo, e formaggio
Ricoprirai, e andrai facendo il ſimile,
Finche tre ſuoli, o più, ſe più t'aggrada,
Accomodati non aurai nel Piatto.
In mezzo ad eſſo la tua gran Cipolla
Andrai ponendo, e ſeminando intorno
Intorno tutti i Funghi, e a poco a poco
Fa, che reſti imbeuto di quel brodo
Il Pan ridotto in fette, e a lento fuoco
Laſcia, che bolla, e quando tu vedrai,
Che a rigonfiar principia, aggiungi altro Umido;
Accioche non rimanga affatto aſciutto.
In tanto, che ſi và perfezzionando,
Dell'agro di Limon dentro quattro Vova
Premi, e vi aggiungi alquanto di Cannella,
Ma non gran coſa, e aſſai Noce Moſcada,
Ch'indi una ſalſa aurà la tua Mineſtra,
Che nel ſapore, e nel color ſia d'Oro.

Per fare uno Stufato d'ogni ſorte di Carne.

PEr fare uno Stufato ſaporito
Di Caſtrato, di Manzo, o di Vitella,
E'neceſſario, che in minuti pezzi
Tu riduca la Carne, e che lavatela,

La

La sprema poi con diligenza, ed arte.
Con quattro Acciughe, e Burro quanto basti
A sfrigger la porrai dentro una Pentola
Con Agli triti, e Sal, ne ti scordare
Di rivoltarla spesso fino a tanto,
Che stemperate restino l'Acciughe,
Acciò non prenda di cattivo odore
Di fumo, o di brucciato, e il suo Corredo
Sarà questo, che appresso io ti prescivo:
Dell'odorose Chiome, e Verdeggianti,
Onde la Terra ne Giardin si adorna,
Belle Madri de' fiori, inclite Erbette,
Secche, e ridotte in polvere minuta
Quanto ne puoi col pollice, e coll'indice
Prendi tre prese, e aromati altrettanti;
Sedano trito, e funghi secchi, o freschi,
E in vece dell'Aceto succedaneo
Le Ciliege seccate d'Amarasco
Dell'Aceto saran molto migliore.
Quando sarà perfezionato, e cotto,
Stando in procinto di mandarlo in Tavola
Versavi nella Pentola più gocciole
Dell'odorato estratto di Lieo,
Che indi piove Virtù d'arte maestra
Di sapor peregrin seme fecondo.

 Per

Per fare una Salſa bianca ſopra un Peſce leſſo.

SE per quattro Perſone
T'accade preparar d'un Peſce leſſo
O ſia Luccio, Nocciol, Dentice, Ombrina
Un Piatto aſſai guſtoſo, e ſaporito,
Otto oncie di Butirro, o ſia Manteca,
Con otto Acciughe ben lavate intere
A ſtrugger tu porrai dentro un Tegame,
O Pentolotto ambi puliti, e nuovi,
E almen di tre Limoni
Ben polputi, e ripieni
D'agro vi ſpremerai, e ben sbattuti
Due Torli d'Vova freſchi,
Fior di farina leggiermente a ſpizzico
Mettendo andrai, con avvertenza ſomma
Di ſcarſeggiar, dovendo
Solo ſervirti per legare inſieme
La tua Salſa, accioche non venga liquida,
Ne tanto ſoda, che diventi Colla;
Noce Moſcada in abbondanza, e come
Suol fare un, che prepara un buon Brodetto,
Che di girarlo, fin che non è fatto,
Non ſi ſtracca, tu ancor dei fare il ſimile,

Che

Che quando ſentirai chiamare in Tavola;
Altro non ai da far, che ſopra il Peſce
Verſar la detta Salſa, e in guiderdone
Preparati d'aver lode ſuprema.

Altra Salſa pe'l ſuddetto Peſce.

PEſta dentro un Mortajo
Capperi, con Cipolle,
E quando ſon disfatte
L' Acciughe poſte nel Butirro al fuoco,
V'aggiungerai e le Cipolle, e i Capperi,
Mettendovi anco l'umidetto ſucco
Da loro eſpreſſo a forza del Piſtello,
Miſto con l'agro di Limon domeſtico;
Noce Moſcada, Moſcatello, o Greco:
Maneggia tutto ciò ſecondo il ſolito,
Che aurai fatto una Salſa aſſai plauſibile.

Per fare una Mineſtra di Piſelli freſchi.

O Cari al guſto, e ſaporoſi tanto
A quei del Rodan, della Senna, e a qugli
Del Tamigi, e dell' Arno
Teneri, e freſchi Piſelletti amati;

Voi siete la delizia delle Mense,
Che dal principio, al fine
In varie guise comparite sempre
Grati alla vista, e più al palato amici,
Benche debile, infermo a tanta impresa
Pur bel desìo m' infiamma il petto, e il Cuore
Di cantar tutti i vostri incliti pregj.
E poiche la Minestra in ogni Tavola
Di tutte le Vivande è protomassima
Prender da questa i primi auspicj io voglio.
Or Voi studiosi del Panunto, in tanto
I Piselli più teneri, e gentili
Cercate di sgranare in abbondanza,
Sgranati, che saran, senza lavargli,
Mettetegli con somma diligenza,
E senza altro fastidio in una Pentola
Con poche foglie di Lattuga, detta
Da noi Romana, in un Trepiede a cuocere.
Mezza libbra di Burro, o di Manteca
Ponetevi, e del Pepe in gran dovizia,
Quando sien per metà cotti i Piselli
Un Cucchiaro di Zucchero ben colmo
Darà l' ultima mano al tuo lavoro.

Per

Per fare il Burro di Mandorle.

SE mai ti vien bizzarra fantaſia
Di freſche, o ſecche Mandorle far Burro,
Il modo brevemente ora t'inſegno:
Mondate, che ne aurai quattro dozzene
Con mezza libbra, o poco più di Burro
Freſco, e una libbra di Zucchero fiore,
Acqua di fior d'Aranci con miſura
Inſieme il tutto peſterai in Mortajo;
E peſtato, che ſia tanto, che baſti,
Senza altro lo porrai dentro un Tondino
Potendo comparir ſopra ogni Tavola
Di qualunque Perſona, e Ricca, e Nobile;
E formarlo piacendoti potrai
In varie forme, come ripaſſato,
In figura di Fior, Peſci, & Uccelli.
Faſſi quel di Nocciole, e di Piſtacchi
Nel modo iſteſſo, e ſe il color vorrai
Dar del Piſtacchio al tuo Burro novello,
Del Succo di Piſelli andrai ſpremendovi,
Onde il Compoſto d'un bel Verde languido
Si ſmalta, e l'occhio, & il deſire appaga.

Per cucinare gli Vovoli freschi nel Tegame.

GUstosa, e saporita una Vivanda
D'Vovoli freschi apprendi, e mi ringrazia:
Spogliar gli dei della lor prima pelle,
E ben raschiar con un Coltello i Gambi,
Avvertendo, che sien saldi, e sinceri,
Come potrai veder per mezzo aprendoli;
E affettandoli in fette assai gentili,
Lavati, che saranno, e ben spremuti,
Essendo di già al fuoco il lor Tegame,
Dove cotti anderanno
Con Olio perfettissimo, e dell'aglio
Trito, e d'Erbette, e poca Niepitella,
Posti, che ivi saran, di pepe, e sale
Assegna loro un adequata dose;
Amezzo la cottura
Quattro Vova dibattute nell'Agresto,
E questo con giudizio, e parsimonia,
Versavi dentro, e due ben grossi pugni
Di Cacio Parmigiano, o d'altro simile;
Ne sdegneranno il lor consorzio ancora
Noce Moscada, Cannella, e Garofani.

Per

Per fare una Mineſtra di Triglie.

SE delle freſche, rubiconde Triglie,
Che ſon dette di ſcoglio aurai, mi aggrada
D'inſegnartene fare una mineſtra
Con Cipolle tritate, Erbuccie, e quattro
O ſei al più Garofani, e due briciolì
Di Cannella perfetta;
A leſſar le porrai nell'acqua pura,
Ponendovi del Sal quanto biſogna,
Con un Bicchier ben grande di Vin bianco;
Fà, che l'acqua ſia tanta,
Che ſerva per condir la tua Mineſtra
Per appunto, e ſe vuoi,
Che venga delicata, e non inſipida
Affetterai del Pane, e ſotto, e ſopra
Arroſtirai le fette, e così calde
Diſtendendovi andrai per ogni parte
Del Burro freſco, oppur Manteca d'Anglia,
Finche ne reſtin ſazie; Non le fare
Tanto ſottili, ma appannate alquanto:
Accommodate, che l'aurai nel Piatto,
O a più d'un Palco, o a men, come a te piace,
Fallo bollire, e poſavi poi ſopra

Le

Le care Triglie, e il lor brodo, ed Intingolo,
Con l'Erbette già cotte entro a quel Vaso,
Che più ti piace, o sia fondo Tegame,
Sia Pajoletto, Bastardella, o Ghiotta;
E quando il Pane aurà bollito, e pregno
Tutto sarà dell'Umido bevuto;
Grattavi sù Noce Moscada semplice,
Che sì fatti sapori racchiude in seno,
Che sdegna compagnia d'ogni altro Aromato.

Per cucinare un Cappone arrosto.

GEntilissime Dame, un dolce incomodo
Io vorrei darvi; Ma non senza premio;
Giacche venuto è il dì fatale, ed ultimo,
Che per questo Anno il bel Ciel di Capannoli
Godiamo insieme, e già piangendo s'odono
Con Roco mormorio bagnarsi i Fonti,
E sussurrar pei Boschi d'aure querule,
Sembrando dir le fresche Rose, e tenere
Più non godrò di quei bei Volti Angelici,
Ne più volerò intorno amica, e tremula
A Capei d'oro, e a bei Labri di Porpora:
Or perche il duol, ch'io provo al cor si temperi,

Già

Già voi mirate in pronto un bel Cappone
Ben polito di dentro, e questo debbesi
Tuffar nell' Acqua assai bollente, e trarnelo
Tosto, e quando ei sarà rasciutto, infilisi
Dentro a uno Spiede per l'usata Regola,
Indi con un Cannon, che l'Orifizio
Tutto abbia pertugiato, alquanto simile
A quel che al Crin vi dà la Cipria polvere
Di Farina sfiorata, ed impalpabile
Lo spargerete, e lo farete candido.
Di Carbon lo porrete al fuoco vivido,
E nel tempo, che gira intorno, e cuocesi
Spesso con Burro, o con Manteca ungetelo,
E guardate, che il fuoco egual mantengasi.
Passato, che sarà non molto spazio
Ungi, e riungi spesso il tuo Volatile,
Finche cotto rassembri all' Occhio giudice.
Quindi dourai rincipriarlo, subito
Accendergli d'avanti una baldoria,
E fargli fare in fretta quattro Circoli,
Che questa gli darà tosto un bel rosolo
Gentile, e del color dell' Ambra pallida.
Quando sarà trinciato, dalle Viscere
Un dolce intinto gli vedrete piovere
Più ghiotto della Carne, e più pregiabile.

Questo Arrosto io vi lascio o Donne Nobili
Per ricordo, mentre io con molte lagrime
Mi parto, e fò con Voi l'ultimo Officio.

IL FINE.

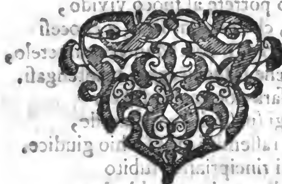


TAVOLA DELLE RICETTE.

Per